

CONVOTHERM

flexx pro

Multifunktionskochsystem





Sous-Vide-Garen

Sieden

Wasserbad

Sautieren

Pochieren

Köcheln

Blanchieren

Grillen

Stir-Fry

Dampfgaren

Schmoren

Frittieren

Flambieren

Karamellisieren

Braten

Die flexx pro: für größte Flexibilität

Lernen Sie die flexx pro kennen.

Das leistungsstarke **Multifunktionskochsystem** von Convotherm – zum Kochen, Braten, Grillen, Sous-Vide-Garen und mehr – in einem einzigen kompakten Gerät. Die flexx pro ist die intelligente Antwort auf die größten Herausforderungen von heute – begrenzter Platz, steigende Kosten, Fachkräftemangel und steigende Nachfrage nach höheren Produktionsleistungen.

Aufbauend auf mehr als 50 Jahren kulinarischer und technischer Expertise ersetzt die flexx pro-Reihe viele kleinere Geräte und ergänzt das exzellente Kombidämpfer-Portfolio von Convotherm perfekt.

Dieses Hochleistungsgarsystem, das für anspruchsvolle Großküchen entwickelt wurde, ersetzt mühe-los andere Geräte, schafft mehr Arbeitsfläche und eignet sich für die Produktion und das Kochen in großen Mengen, Übernacht-Garen und den On-Demand-Service.

Mit einer breiten Palette an Kapazitätsoptionen – von 2 × 30 Litern bis zu 250 Litern – und zwei Dampfgermodellen gibt es für jeden Einsatzzweck das passende flexx pro-Modell, von der Großproduktion bis hin zur Präzisionsarbeit in der gehobenen Gastronomie.

Als Tisch- und Standmodell erhältlich:



flexx pro 101 DS
2 × 30 L



flexx pro 101 DM
2 × 50 L



flexx pro 251
250 L



Code scannen für weitere Informationen

Schnell, effizient und konsistent

- Sparen Sie bis zu 30 % Platz und erweitern Sie Ihre Küchenkapazität um bis zu 50 %
- Präzise Temperaturregelung im Bereich von 30° C bis 250° C
- Schnellstes Druckgarsystem auf dem Markt
- Automatisches Garen mit der Press&Go-Funktion mit 800 Garprofilen
- On-Demand-Zubereitung – in nur 3 Minuten auf 180°C vorheizen
- Bringt 100 Liter Wasser in nur 12 Minuten zum Kochen
- Vollständig zertifiziert für unbeaufsichtigten Betrieb
- Niedrigere Kosten dank geringerem Wasser- und Energieverbrauch
- Weniger Lebensmittelverschwendung – kein Überkochen oder Anbrennen

Für Langlebigkeit und Leistung konzipiert

Schnell, effizient und robust liefert die **flexx pro** konsistente Ergebnisse bei müheloser Bedienung. Ein robuster 2-mm-Edelstahlboden gewährleistet langfristige Zuverlässigkeit, während das automatische Heben und Senken des Korbs für freihändigen Komfort sorgt.



- 1 easyTouch-Bedienfeld**
Hochauflösender 12"-Farb-Touchscreen. Einstellbare Helligkeit. Intuitive Symbole. Mehrsprachig. Mit der gleichen benutzerfreundlichen Oberfläche wie die Convotherm-Kombidämpfer
- 2 Dampfablassventil**
Schneller, kontrollierter Dampfablass

- 3 easyClean-Oberflächen**
Kratzfest. Wasser- und fettabweisend. Cool-to-Touch-Oberfläche.
- 4 Elektronische EnergySmart-Abdeckung**
Automatische Sicherheitsverriegelung. Minimaler Wärmeverlust – geschlossener Deckel bei eingesetzten Körben
- 5 Ausziehbare Handbrause**
Integriert für einfache Reinigung und Abspülen von Lebensmitteln
- 6 Einfacher Zugriff**
Einfache Verbindung – 230-V-/16-A-Buchse und USB-Buchse



Kleiner Raum, kleine Details, große Wirkung

Gleichzeitige Zubereitung mehrerer Gerichte in einem Gerät. Die **flexx pro** ist einfach zu installieren, intuitiv zu bedienen, leicht zu reinigen und liefert stets Ergebnisse von hoher Qualität.



Integrierter Abfluss

Kein Bodenabfluss erforderlich



Kerntemperaturfühler

Multi-Sensor-Sonde in sicherer Halterung



Gleichmäßige Wärmeverteilung

Gleichmäßiges Garen ohne heiße oder kalte Stellen



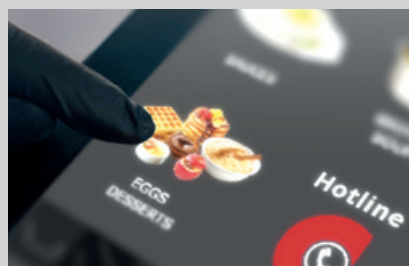
Automatischer Korbbhub

Freihändiger Komfort und Hygiene



Automatische Wasserbefüllung

One-Touch-Bedienung mit Wasserfüllstandsanzeige



Press&Go automatisches Garen

800 Kochprofile, bis zu 12 Schritte, Verwaltung von Favoriten



Bedienfeld auf der linken oder rechten Seite

Personalisierte, an Ihre Bedürfnisse angepasste Konfiguration. Die Seite-an-Seite-Anordnung ermöglicht einen reibungslosen Arbeitsablauf.



Einfacher Service

- Einzelne Heizelemente können ausgetauscht werden, ohne dass die gesamte Pfanne ersetzt werden muss.
- Zugang von vorne und oben für Wartungsarbeiten
- Servicediagnose über das **easyTouch** Bedienfeld
- Welbilt-Produktgarantie



Integrierte Sicherheit

- Strom auf der linken Seite und Wasser auf der rechten Seite
- Es kann jeweils nur Öl oder Wasser verwendet werden
- Cool-to-Touch-Oberflächen, elektronisches Verriegelungssystem und Dampfablassventil
- Die elektronische Neigung um 90° reduziert manuelles Heben und körperliche Belastungen

Das ultimative Duo: maxx pro und flexx pro

Optimieren Sie Ihre Abläufe

Die **flexx pro** lässt sich nahtlos in Ihre Küche integrieren. Kombinieren Sie sie mit dem **maxx pro**: eine leistungsstarke Kombination, ein zuverlässiger Servicepartner und minimaler Schulungsaufwand.

Gestalten Sie Ihren Küchenalltag einfach mit dem gleichen benutzerfreundlichen Betriebssystem und Bedienfeld, *easy-Touch*, wie bei den preisgekrönten Kombidämpfern von Convotherm.

Gemeinsam decken **maxx pro** und **flexx pro** alle Garanwendungen ab und minimieren den Bedarf an zusätzlicher Ausrüstung.

Die **flexx pro** eignet sich hervorragend zum Anbraten, Braten, Schmoren und Kochen, während Convotherm-Kombidämpfer ihre Stärke beim Dämpfen, Kombidämpfen, Backen, Räuchern und Braten entfalten.

Kombinieren Sie das Gerät mit dem maxx pro, um noch mehr Geschwindigkeit, Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit zu erzielen.



Welche Kombination ist die richtige für mich?

MAHLZEITEN PRO TAG	KONFIGURATION
80-150	maxx pro 10.10 + flexx pro 101 DM
150-300	maxx pro 20.10 + flexx pro 101 DL
300-500	maxx pro 20.20 + flexx pro 201



Lernen Sie den maxx pro kennen

Der preisgekrönte und energieeffiziente maxx pro ist der Premium-Kombidämpfer von Convotherm. Wählen Sie aus unterschiedlichen Modellen: Boiler/Spritzer, gas-/strombetrieben, vier Tischmodelle oder zwei Standmodelle. Er ist auch erhältlich als spezielles Back- oder KI-Modell.

Seit mehr als 25 Jahren ist er der bevorzugte Kombidämpfer für *Bocuse d'Or*, den renommiertesten Kochwettbewerb der Welt.

Ausgestattet mit innovativen Funktionen und Optionen, darunter KI-gesteuertes optisches Garen, Räuchern, Bankettzubereitung und Fettmanagement, liefert er maximale kulinarische Ergebnisse und Leistung.



Code scannen
für weitere
Informationen



**SIRH+
BOCUSE D'OR**
2026 MAIN PARTNER



Leistung trifft auf Nachhaltigkeit

Das Multifunktionskochsystem **flexx pro** arbeitet äußerst energie- und wassersparend und reduziert Lebensmittelabfälle erheblich.

- Anzeige von Energie- und Wasserverbrauch nach jedem Garvorgang.
- Der isolierte Tigel gewährleistet einen minimalen Stromverbrauch.
- EnergySmart-Dichtung – keine Wärmeverluste, da die Deckel auch mit eingesetzten Körben geschlossen bleiben können.
- Das Dampfgaren reduziert die Schrumpfung von Lebensmitteln und verbraucht 99 % weniger Wasser als Konkurrenzprodukte.
- Das JPX 17 Energiespar-Heizsystem sorgt für gleichmäßiges Garen und minimalen Energieverbrauch.

Dampfgaren

Schnell und von Natur aus besser

Die beiden Dampfgarmodelle der **flexx pro** – mit einer Kapazität von 100 oder 150 Litern – wurden für Hochleistungsküchen entwickelt und bieten die schnellste Druckaufbau- und Druckentlastungsfunktion auf dem Markt, um ein Höchstmaß an Kontrolle und Effizienz zu gewährleisten.

Durch das Garen unter Druck werden Gerichte von gleichbleibend hoher Qualität erzielt, da der Geschmack erhalten bleibt, Nährstoffe geschützt werden und der Gewichtsverlust der Lebensmittel minimiert wird.



Druck:
0,48 bar



2-minütiger
Dampfablass



Temperaturbereich:
101°C-110°C



99 % weniger
Wasserverbrauch

Schnellere Ergebnisse für gesunde und schmackhafte Gerichte

PRODUKT	STANDARD	FLEXX PRO	ZEITERSPARNIS
Schweinshaxe	150 Min.	90 Min.	60 %
Rindsschulter	150 Min.	80 Min.	53 %
Ganze Kartoffeln	40 Min.	19 Min.	47,5 %
Hähnchenschenkel	45 Min.	17 Min.	38 %

Platz sparen und Kapazität erhöhen

Die **flexx pro** schafft wertvollen Platz in der Küche, lässt sich schnell und einfach installieren ohne den Betrieb zu beeinträchtigen. Durch den Ersatz mehrerer Geräte können Sie bis zu 30 % Ihrer CO₂-Bilanz einsparen.

Kleinere Geräte für den Einmalgebrauch befinden sich oft im Leerlauf, während die **flexx pro** häufiger und stärker arbeitet. Mit der flexx pro muss eine größere Kapazität nicht mehr Platz bedeuten – sowohl das Gerät mit 250-Liter- als auch das Gerät mit 200-Liter-Kapazität haben die gleiche Stellfläche.

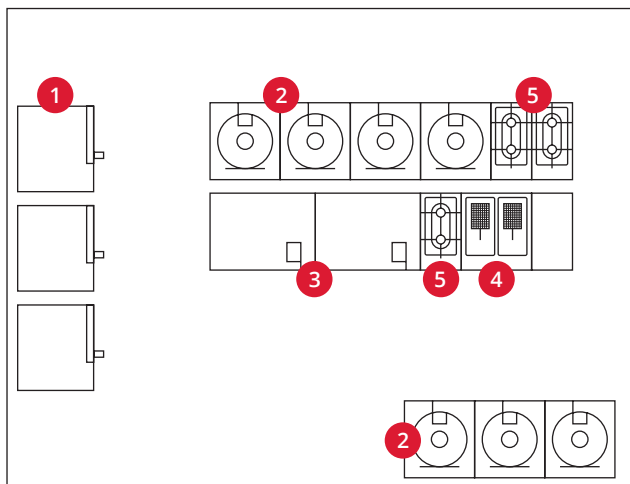
Optimieren Sie Ihre Abläufe für mehr Skalierbarkeit und Effizienz – nutzen Sie den gewonnenen Platz für leistungsstarke Kombidämpfer, um die Kapazität Ihrer Küche um bis zu 50 % zu steigern.

Einfache Installation

- Konfiguration nach Ihren Anforderungen: das Bedienfeld kann auf der rechten oder linken Seite sein
- Mit Kaltwasserzufuhr oder Heiß- und Kaltwasserzufuhr
- Kein Bodenabfluss erforderlich
- Bündige Montage zur Platzmaximierung (100 DS erfordert 50 cm)
- Befestigungsoptionen: Wandhalterung, Sockel oder Beine
- Höhenverstellbare Füße 110 bis 260 mm
- DS-Modelle sind als Tischgerät oder auf Rollen erhältlich

Vorher

Verpflegung für 800 Gäste

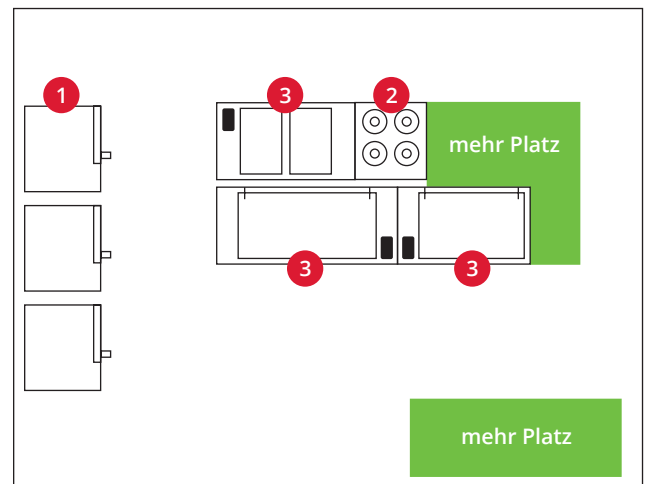


- 1 3 × maxx pro
- 2 7 × Boiler (4+3)
- 3 2 × Kippbratpfanne
- 4 2 × Fritteusen
- 5 6 × Herdplatten (4+2)

Nachher

≈ 30 % mehr Platz

Möglichkeit, bis zu 1.200 Gäste zu bedienen



- 1 3 × maxx pro
- 2 4 × Herdplatten
- 3 3 × flexx pro:
101 DM (2×50 L), 151 F (150 L), 251 (250 L)

Technische Daten



Convotherm flexx pro

101 DS

101 DM

101 DL

101

Grundlegende Daten

Kapazität	2 × 30 L	2 × 50 L	2 × 80 L	100 L
Dampfaren	-	-	-	-
Druck	-	-	-	-
GN-Kapazität	2 × GN 1/1	2 × GN 1/1	2 × GN 1/1	2 × GN 1/1
Tiegetiefe	170 mm	220 mm	280 mm	280 mm
Nutzbare Tigelfläche	2 × 20 dm²	2 × 25 dm²	2 × 30 dm²	43 dm²

Gesamtabmessungen

Länge	1290 mm	1580 mm	1756 mm	1293 mm
Breite	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Höhe	500 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm

Anschluss

Bemessungsaufnahme in kW (elektrisch) (3N~ 400V 50Hz)	22,5 kW	27,5 kW	36,9 kW	24,6 kW
Absicherung	32 A	40 A	50 A	32 A
Spritzwasserschutz	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5
Wassereinlass	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
Wasserablauf	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50

Accessories



Ölfilterwagen



**Batteriebetriebener
Hubwagen**



**Transportwagen für
Koch- und Frittierkörbe**



101 P

151

151 P

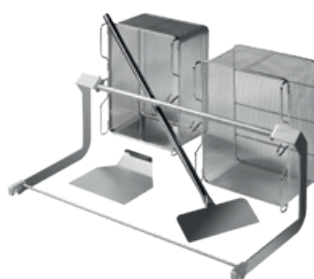
201

251

100 L	150 L	150 L	200 L	250 L
✓	-	✓	-	-
0,48 bar	-	0,48 bar	-	-
2 × GN 1/1	3 × GN 1/1	3 × GN 1/1	4 × GN 1/1	4 × GN 1/1
280 mm	280 mm	280 mm	280 mm	340 mm
43 dm ²	63 dm ²	63 dm ²	83 dm ²	83 dm ²
1293 mm	1651 mm	1651 mm	2009 mm	2009 mm
950 mm	850 mm	950 mm	850 mm	850 mm
1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
24,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	49,2 kW	49,2 kW
32 A	50 A	50 A	63 A	63 A
IPx5	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5
R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50



Untergestell



**Korbhebearm
Große und kleine Spatel**



WEITERES ZUBEHÖR

Spätzlesieb

Abflusssieb

**Gitterrost 1/1 GN
für NT-Garen**



Welbilt Deutschland GmbH
Talstraße 35, 82436 Eglfing
T +49 (0) 8847 67-0, F +49 (0) 8847 414

convotherm.com

© 2026 Welbilt Inc. Alle Rechte vorbehalten.